

PLATETS PER COMPARTIR
PLATILLOS PARA COMPARTIR
DISHES TO SHARE

Caneló d'alvocat farcit de tàrtar de gambes y taronja. 10,2
Canelón de aguacate relleno de tartar de gambas y naranja.
Avocado cannelloni stuffed with shrimp and orange tartare.

Retorta del casar (medalla d'or meillor formatge d'españa 2017). 12
Retorta del casar (medalla de oro mejor queso de España 2017).
Retorta del casar (best cheese gold medal in Spain 2017).

Amanida russa amb ventresca de tonyina. 5,5
Ensaladilla rusa con ventresca de atún.
Russian salad with tuna.

Croqueta de pollastre amb kimchi. 2,5
Croqueta de pollo con kimchi.
Chicken croquette with kimchi.

Anxoves del cantàbric "00" (5 filets). 10
Anchoas del cantábrico "00" (5 filetes).
Cantabrian "00" anchovies 8 (5 filets).

Amanida amb vinagreta de picants i pa de pipes. 7
Ensalada con vinagreta de encurtidos y pan de pipas.
Salad with pickled vinaigrette and pipe bread.

Tàrtar de salmó amb cremós d'alvocat i wantum fregit. 11,5
Tartar de salmón con cremoso de aguacate y wantum frito.
Salmon tartare with creamy avocado and fried wantum.

Braves Carlitos amb salsa de xile sec fumat i allioli d'all negre. 5
Bravas Carlitos con salsa de chile seco ahumado y alioli de ajo negro.
Bravas with smoked dry chili sauce and black garlic aioli.

Tataki de salmó noruec a la flama amb salsa de miso, xirivía i cruixent de sèsam. 13,8

Tataki de salmón noruego a la llama con salsa de miso, chirivía y crujiente de sésamo.

Norwegian salmon tataki in flame with miso sauce, parsnip and crunchy sesame.

Raviolis casolans d'ànec amb salsa de tòfona negra. 11,8

Raviolis caseros de pato con salsa de trufa negra.

Homemade duck ravioli with black truffle sauce.

Rajada a la mantega negra amb allioli d'all negra i figues.

Raya a la mantequilla negra con alioli de ajo negro y higos.

Stingray cooked in black butter with black garlic aioli and figs.

Arròs del dia. (Consulta'ns) s/m

Arroz del día. (Consúltanos)

Rice of the day. (Ask us)

Wok d'ànec lacat sobre verduretes i arròs basmati.

Wok de pato laqueado con verduras salteadas y arroz basmati.

Lacquered duck wok with sauteed vegetables and basmati rice.

Steak tàrtar tallat a ganivet amb tocs de mostassa. 15,5

Steak tartar cortado a cuchillo con toques de mostaza.

Steak tartare knife cutted with hints of mustard.

Terrina de melós amb parmentier de patata. 14

Terrina de meloso con parmentier de patata.

Honeyed terrine with potato parmentier.

Roastbeef de presa ibérica amb parmentier al pebrot vermell. 12,8

Roastbeef de presa ibérica con parmentier al pimentón.

Roastbeef of "Presa Ibéricika" with paprika parmentier.

Fricandó de Wagyu amb bolets de temporada. 16

Fricandó de Wagyu con setas de temporada.

Wagyu "fricandó" with seasonal mushrooms.